

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»



УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета технологии
и товароведения

Высоцкая Е.А.

«18» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.ДЭ.06.02 Технология переработки скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность Технология производства и переработки сельскохозяйственной продук-
ции

Квалификация выпускника бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Разработчик рабочей программы:
профессор кафедры технологии хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции, доктор технических наук
Глотова Ирина Анатольевна

Воронеж – 2019 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министра образования и науки Российской Федерации № 669 от 17 июля 2017 г.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
(протокол № 9 от 14 мая 2019 г.)

Заведующий кафедрой _____ (Манжесов В.И.)



подпись

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения
(протокол № 10 от 18 июня 2019 г.).

Председатель методической комиссии _____ (Колобаева А.А.)



подпись

Рецензент рабочей программы – Кобзарев Д.В., главный технолог
ООО "АПК "ПРОМАГРО", г. Старый Оскол Белгородской области

1. Общая характеристика дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Цель дисциплины - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для самостоятельного решения производственных задач по эффективному производству и переработке скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы.

1.2. Задачи дисциплины

Задачи дисциплины - сформировать у обучающихся знания, умения и навыки, обеспечивающие реализацию эффективных технологических процессов производства, хранения и переработки продукции животноводства, полученной от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы, проведение теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания при хранении и переработке скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы.

1.3. Предмет дисциплины

Предмет дисциплины - технологические процессы производства, хранения и переработки продукции животноводства, полученной от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы; методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания при хранении и переработке скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы.

1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Место дисциплины в структуре образовательной программы. Дисциплина Б1.В.ДЭ.06.02 «Технология переработки скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы» Блока Б1 относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений. Дисциплина по выбору.

1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина Б1.В.ДЭ.06.02 «Технология переработки мяса и мясопродуктов» базируется на компетенциях, формируемых при изучении дисциплин обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули): «Производство продукции животноводства»; «Биохимия сельскохозяйственной продукции»; «Процессы и аппараты перерабатывающих производств»; «Оборудование перерабатывающих производств»; «Технология переработки и хранения продукции животноводства».

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

| Компетенция | | Индикатор достижения компетенции | |
|-------------|---|----------------------------------|---|
| Код | Содержание | Код | Содержание |
| ПК-4 | Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции животноводства | 310 | подходы к формированию состава и свойств продукции животноводства от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы |
| | | 311 | Способы повышения эффективности производства и качества продукции животноводства от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы |
| | | 312 | Методики оценки эффективности технологических решений по производству, первичной переработке, хранению продукции скороспелых |

| | | | |
|------|---|-----|--|
| | | | сельскохозяйственных животных и птицы |
| | | 313 | Мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц |
| | | 314 | Причины ухудшения качества яиц и меры профилактики |
| | | У7 | Оценивать эффективность технологических решений по получению, первичной обработке, хранению продукции животноводства от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы |
| | | У8 | Определять набор, последовательность и параметры технологических операций по сбору, сортировке, маркировке и упаковке яиц |
| | | У9 | Разрабатывать мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц |
| | | Н8 | Разрабатывать технологические мероприятия по подготовке скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы к убою, первичной переработке скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы, обеспечивающие повышение эффективности производства |
| | | Н9 | Разработка технологии сбора, сортировки, маркировки и упаковки яиц |
| ПК-7 | Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства | 337 | Технологии хранения и переработки продукции от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы |
| | | 338 | Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания при хранении и переработке скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы |
| | | У32 | Вести основные технологические процессы при хранении и переработке продукции от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы |
| | | У33 | Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы |
| | | Н28 | Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы |

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

3.1. Очная форма обучения

| Показатели | Семестр | Всего |
|---|---------|---------|
| | 8 | |
| Общая трудоёмкость, з.е./ч | 5 / 180 | 5 / 180 |
| Общая контактная работа, ч | 62,75 | 62,75 |
| Общая самостоятельная работа, ч | 117,25 | 117,25 |
| Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч) | 62,00 | 62,00 |
| лекции | 26 | 26,00 |
| лабораторные-всего | 36 | 36,00 |
| в т.ч. практическая подготовка | 4 | 4,00 |
| Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч | 99,50 | 99,50 |
| Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч) | 0,75 | 0,75 |
| групповые консультации | 0,50 | 0,50 |
| экзамен | 0,25 | 0,25 |
| Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч) | 17,75 | 17,75 |
| подготовка к экзамену | 17,75 | 17,75 |
| Форма промежуточной аттестации | экзамен | экзамен |

3.2. Заочная форма обучения

| Показатели | Курс | Всего |
|---|---------|---------|
| | 4 | |
| Общая трудоёмкость, з.е./ч | 5 / 180 | 5 / 180 |
| Общая контактная работа, ч | 22,75 | 22,75 |
| Общая самостоятельная работа, ч | 157,25 | 157,25 |
| Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч) | 22,00 | 22,00 |
| лекции | 8 | 8,00 |
| лабораторные-всего | 14 | 14,00 |
| в т.ч. практическая подготовка | 2 | 2,00 |
| Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч | 139,50 | 139,50 |
| Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч) | 0,75 | 0,75 |
| групповые консультации | 0,50 | 0,50 |
| экзамен | 0,25 | 0,25 |
| Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч) | 17,75 | 17,75 |
| подготовка к экзамену | 17,75 | 17,75 |
| Форма промежуточной аттестации | экзамен | экзамен |

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов

Раздел 1. Скороспелые сельскохозяйственные животные и птица как вид биологических активов сельскохозяйственного предприятия.

Подраздел 1.1. Скороспелость сельскохозяйственных животных и птицы как селекционный признак. Показатели скороспелости и факторы, ее определяющие.

Подходы к формированию состава и свойств продукции животноводства от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы.

Подраздел 1.2. Характеристика скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы по направлениям продуктивности.

Способы повышения эффективности производства и качества продукции животноводства от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы.

Методики оценки эффективности технологических решений по производству, первичной переработке, хранению продукции скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы

Раздел 2. Особенности переработки скороспелых сельскохозяйственных животных.

Подраздел 2.1. Особенности переработки свиней скороспелых пород и характеристика продуктов убоя.

Подраздел 2.2. Особенности переработки мелкого рогатого скота. Переработка овец мясо-сальных пород, характеристика продуктов убоя.

Подраздел 2.3. Современные технологии разведения и переработки кроликов.

Тенденции и перспективы развития производства продукции кролиководства. Современные подходы к повышению продуктивности кроликов и производству мясных продуктов на их основе

Раздел 3. Технологии промышленного производства и переработки продукции птицеводства.

Подраздел 3.1. Инновационные технологии производства и переработки мяса цыплят-бройлеров. Схема производственной деятельности птицеводческого предприятия.

Подраздел 3.2. Производство и переработка яйцепродуктов. Характеристика яйцепродуктов и технологии их производства.

Мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц.

Причины ухудшения качества яиц и меры профилактики.

Технологии сбора, сортировки, маркировки и упаковки яиц.

Подраздел 3.3. Особенности технологии переработки мяса индеек.

Подраздел 3.4. Особенности технологии переработки водоплавающей птицы

4.2. Распределение контактной и самостоятельной работы при подготовке к занятиям по подразделам

4.2.1. Очная форма обучения

| Разделы, подразделы дисциплины | Контактная работа | | | СР |
|---|-------------------|----|----|----|
| | лекции | ЛЗ | ПЗ | |
| <i>Раздел 1.</i> Скороспелые сельскохозяйственные животные и птица как вид биологических активов сельскохозяйственного предприятия. | 4 | 4 | - | 8 |
| <i>Подраздел 1.1.</i> Скороспелость сельскохозяйственных животных и птицы как селекционный признак. Показатели ско- | 2 | - | - | 4 |

| | | | | |
|--|-----------|-----------|---|-------------|
| роспелости и факторы, ее определяющие. | | | | |
| <i>Подраздел 1.2.</i> Характеристика скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы по направлениям продуктивности. | 2 | 4 | - | 4 |
| Раздел 2. Особенности переработки скороспелых сельскохозяйственных животных. | 8 | 16 | - | 30 |
| <i>Подраздел 2.1.</i> Особенности переработки свиней скороспелых пород и характеристика продуктов убоя. | 4 | 8 | - | 10 |
| <i>Подраздел 2.2.</i> Особенности переработки мелкого рогатого скота. Переработка овец мясо-сальных пород, характеристика продуктов убоя. | 2 | 4 | - | 10 |
| <i>Подраздел 2.3.</i> Современные технологии разведения и переработки кроликов | 2 | 4 | | 10 |
| Раздел 3. Технологии промышленного производства и переработки продукции птицеводства | 14 | 10 | - | 61,5 |
| <i>Подраздел 3.1.</i> Инновационные технологии производства и переработки мяса цыплят-бройлеров. Схема производственной деятельности птицеводческого предприятия | 4 | 2 | - | 15 |
| <i>Подраздел 3.2.</i> Производство и переработка яйцепродуктов. Характеристика яйцепродуктов и технологии их производства | 4 | 4 | - | 15 |
| <i>Подраздел 3.3.</i> Особенности технологии переработки мяса индеек | 2 | 2 | - | 15 |
| <i>Подраздел 3.4.</i> Особенности технологии переработки водоплавающей птицы. | 4 | 2 | - | 16,5 |
| Всего | 26 | 36 | | 99,5 |

4.2.2. Заочная форма обучения

| Разделы, подразделы дисциплины | Контактная работа | | | СР |
|--|-------------------|-----------|----|-------------|
| | лекции | ЛЗ | ПЗ | |
| Раздел 1. Скороспелые сельскохозяйственные животные и птица как вид биологических активов сельскохозяйственного предприятия. | 1 | - | - | 12 |
| <i>Подраздел 1.1.</i> Скороспелость сельскохозяйственных животных и птицы как селекционный признак. Показатели скороспелости и факторы, ее определяющие. | 0,5 | - | - | 6 |
| <i>Подраздел 1.2.</i> Характеристика скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы по направлениям продуктивности. | 0,5 | - | - | 6 |
| Раздел 2. Особенности переработки скороспелых сельскохозяйственных животных. | 3 | 4 | - | 34 |
| <i>Подраздел 2.1.</i> Особенности переработки свиней скороспелых пород и характеристика продуктов убоя. | 0,5 | - | - | 12 |
| <i>Подраздел 2.2.</i> Особенности переработки мелкого рогатого скота. Переработка овец мясо-сальных пород, характеристика продуктов убоя. | 0,5 | - | - | 12 |
| <i>Подраздел 2.3.</i> Современные технологии разведения и переработки кроликов | 2 | 4 | - | 14 |
| Раздел 3. Технологии промышленного производства и переработки продукции птицеводства | 4 | 10 | - | 93,5 |

| | | | | |
|--|----------|-----------|----------|--------------|
| <i>Подраздел 3.1. Инновационные технологии производства и переработки мяса цыплят-бройлеров. Схема производственной деятельности птицеводческого предприятия</i> | 1 | - | - | 22,5 |
| <i>Подраздел 3.2. Производство и переработка яйцепродуктов. Характеристика яйцепродуктов и технологии их производства..</i> | 2 | 4 | | 22,5 |
| <i>Подраздел 3.3. Особенности технологии переработки мяса индеек</i> | 0,5 | 4 | - | 22,5 |
| <i>Подраздел 3.4. Особенности технологии переработки водоплавающей птицы.</i> | 0,5 | 2 | - | 26 |
| Всего | 8 | 14 | - | 139,5 |

4.3. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

| п/п | Тема самостоятельной работы | Учебно-методическое обеспечение | Объем, ч | |
|-----|--|---|----------------|---------|
| | | | Форма обучения | |
| | | | Очная | заочная |
| 1 | <i>Подраздел 1.1. Скороспелость сельскохозяйственных животных и птицы как селекционный признак. Показатели скороспелости и факторы, ее определяющие.</i> | <p>Киселев, Л. Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] / Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А. ; Селифанов И. С., Новикова Н. Н., Мышкина М. С. — Санкт-Петербург : Лань, 2012 .[ЭИ] [ЭБС Лань]</p> <p>Производство продукции животноводства : учебное пособие / Г. В. Овсянникова, Е. И. Рыжков ; Воронежский государственный аграрный университет .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2017 .— 291 с. http://catalog.vsau.ru/elib/books/b143888.pdf</p> | 13 | 17 |
| 2 | <i>Подраздел 1.2. Характеристика скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы по направлениям продуктивности.</i> | <p>Киселев, Л. Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] / Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А. ; Селифанов И. С., Новикова Н. Н., Мышкина М. С. — Санкт-Петербург : Лань, 2012 .[ЭИ] [ЭБС Лань]</p> <p>Производство продукции животноводства : учебное пособие / Г. В. Овсянникова, Е. И. Рыжков ; Воронежский государственный аграрный уни-</p> | 13 | 17 |

| | | | | |
|---|---|---|----|----|
| | | верситет .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2017 .— 291 с. http://catalog.vsau.ru/elib/books/b143888.pdf | | |
| 3 | <i>Подраздел 2.1.</i> Особенности переработки свиней скороспелых пород и характеристика продуктов убоя. | Технология переработки мяса и мясопродуктов : учебное пособие / [Е. Е. Курчаева [и др.] ; Воронежский государственный аграрный университет .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2015 .— 368 с. http://catalog.vsau.ru/elib/books/b113735.pdf | 13 | 17 |
| 4 | <i>Подраздел 2.2.</i> Особенности переработки мелкого рогатого скота. Переработка овец мясосальных пород, характеристика продуктов убоя | Технология переработки мяса и мясопродуктов : учебное пособие / [Е. Е. Курчаева [и др.] ; Воронежский государственный аграрный университет .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2015 .— 368 с. http://catalog.vsau.ru/elib/books/b113735.pdf | 13 | 17 |
| 5 | <i>Подраздел 2.3.</i> Современные технологии разведения и переработки кроликов | Научно-практические подходы к повышению продуктивности кроликов и созданию мясных продуктов на их основе : монография / А. В. Востроилов, Е. Е. Курчаева, Е. С. Артемов ; Воронежский государственный аграрный университет .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— 308 с. http://catalog.vsau.ru/elib/books/b154294.pdf | 13 | 17 |
| 6 | <i>Подраздел 3.1</i> Инновационные технологии производства и переработки мяса цыплят-бройлеров. Схема производственной деятельности птицеводческого предприятия | Производство продукции животноводства : учебное пособие / Г. В. Овсянникова, Е. И. Рыжков ; Воронежский государственный аграрный университет .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2017 .— 291 с. http://catalog.vsau.ru/elib/books/b143888.pdf Курчаева Е.Е. Технология переработки мяса и мясопродуктов : учебное пособие / [Е. Е. Курчаева [и др.] ; Воронежский государственный аграрный университет .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2015 .— 368 с. [ЦИТ 13353] [ПТ]. | 13 | 17 |

| | | | | |
|---|--|---|---------------|---------------|
| 7 | <i>Подраздел 3.2</i> Производство и переработка яйцепродуктов. Характеристика яйцепродуктов и технологии их производства | <p>Производство продукции животноводства : учебное пособие / Г. В. Овсянникова, Е. И. Рыжков ; Воронежский государственный аграрный университет .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2017 .— 291 с. http://catalog.vsau.ru/elib/books/b143888.pdf</p> <p>Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник для бакалавров / [В.И. Манжесов [и др.]; Воронеж. гос. аграр. ун-т ; под общ. ред. В.И. Манжесова - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012 - 533 с.</p> | 13 | 17 |
| 8 | <i>Подраздел 3.3.</i> Особенности технологии переработки мяса индеек. | <p>Курчаева Е.Е. Технология переработки мяса и мясопродуктов : учебное пособие / [Е. Е. Курчаева [и др.] ; Воронежский государственный аграрный университет .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2015 .— 368 с. [ЦИТ 13353] [ПТ].</p> | 13 | 17 |
| 9 | <i>Подраздел 3.4.</i> Особенности технологии переработки водоплавающей птицы. | <p>Курчаева Е.Е. Технология переработки мяса и мясопродуктов : учебное пособие / [Е. Е. Курчаева [и др.] ; Воронежский государственный аграрный университет .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2015 .— 368 с. [ЦИТ 13353] [ПТ].</p> | 13,25 | 21,25 |
| | Всего: | | 117,25 | 157,25 |

**. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и
текущего контроля**

5.1. Этапы формирования компетенций

| Подраздел дисциплины | Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|--|--------------------|---|
| <i>Подраздел 1.1.</i> Скороспелость сельскохозяйственных животных и птицы как селекционный признак. Показатели скороспелости и факторы, ее определяющие. | ПК-4 | 310 |
| | | У7 |
| | | |
| <i>Подраздел 1.2.</i> Характеристика скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы по направлениям продуктивности. | ПК-4 | 311, 312 |
| | | У7 |
| | | |
| <i>Подраздел 2.1.</i> Особенности переработки свиней скороспелых пород и характеристика продуктов убоя. | ПК-7 | 337, 338 |
| | | У32, У33 |
| | | Н28 |
| <i>Подраздел 2.2.</i> Особенности переработки мелкого рогатого скота. Переработка овец мясо-сальных пород, характеристика продуктов убоя | ПК-7 | 337, 338 |
| | | У32, У33 |
| | | Н28 |
| <i>Подраздел 2.3.</i> Современные технологии разведения и переработки кроликов | ПК-4 | 310 |
| | | У7 |
| | | Н8 |
| | ПК-7 | 337, 338 |
| | | У32, У33 |
| | | Н28 |
| <i>Подраздел 3.1.</i> Инновационные технологии производства и переработки мяса цыплят-бройлеров. Схема производственной деятельности птицеводческого предприятия | ПК-4 | 310 |
| | | У7 |
| | | Н8 |
| | ПК-7 | 337, 338 |
| | | У32, У33 |
| | | Н28 |
| <i>Подраздел 3.2.</i> Производство и переработка яйцепродуктов. Характеристика яйцепродуктов и технологии их производства | ПК-4 | 313, 314 |
| | | У8, У9 |
| | | |
| | ПК-7 | 337, 338 |
| | | У32, У33 |
| | | Н28 |
| <i>Подраздел 3.3.</i> Особенности технологии переработки мяса индеек. | ПК-7 | 337, 338 |
| | | У32, У33 |
| | | Н28 |
| <i>Подраздел 3.4.</i> Особенности технологии переработки водоплавающей птицы. | ПК-7 | 337, 338 |
| | | У32, У33 |
| | | Н28 |

5.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

5.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

| Вид оценки | Оценки | | | |
|--|---------------------|-------------------|--------|---------|
| Академическая оценка по 4-х балльной шкале | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично |

5.2.2. Критерии оценивания достижения компетенций

Критерии оценки на экзамене.

| Оценка, уровень достижения компетенций | Описание критериев |
|---|---|
| Отлично, высокий | Студент показал полные и глубокие знания программного материала, логично и аргументировано ответил на все вопросы экзаменационного билета, а также на дополнительные вопросы, способен самостоятельно решать сложные задачи дисциплины |
| Хорошо, продвинутый | Студент твердо знает программный материал, грамотно его излагает, не допускает существенных неточностей в ответе, достаточно полно ответил на вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы, способен самостоятельно решать стандартные задачи дисциплины |
| Удовлетворительно, пороговый | Студент показал знание только основ программного материала, усвоил его поверхностно, но не допускал грубых ошибок или неточностей, требует наводящих вопросов для правильного ответа, не ответил на дополнительные вопросы, способен решать стандартные задачи дисциплины с помощью преподавателя |
| Неудовлетворительно, компетенция не освоена | Студент не знает основ программного материала, допускает грубые ошибки в ответе, не способен решать стандартные задачи дисциплины даже с помощью преподавателя |

Критерии оценки при защите курсового проекта

| Оценка, уровень достижения компетенций | Описание критериев |
|--|--|
| Отлично, высокий | Структура и содержание курсового проекта (работы) полностью соответствуют предъявляемым требованиям, в расчетах отсутствуют логические и алгоритмические ошибки, все выводы и предложения достоверны и аргументированы; студент показал полные и глубокие знания по изученной проблеме, логично и аргументировано ответил на все вопросы, связанные с защитой курсового проекта (работы) |
| Хорошо, продвинутый | Структура и содержание курсового проекта (работы) в целом соответствуют предъявляемым требованиям, в расчетах отсутствуют логические и алгоритмические ошибки, но отдельные выводы и предложения вызывают сомнение и не до конца аргументированы; студент твердо знает материал по теме исследования, грамотно его излагает, не допускает существенных неточностей в ответах, достаточно полно отвечает на вопросы, связанные с защитой курсового проекта (работы) |

| | |
|---|---|
| Удовлетворительно, пороговый | Структура и содержание курсового проекта (работы) не полностью соответствуют предъявляемым требованиям, в расчетах допущены не грубые логические и алгоритмические ошибки, оказавшие несущественное влияние на результаты расчетов, отдельные выводы и предложения вызывают сомнение и не до конца аргументированы; студент показал знание только основ материала по теме исследования, усвоил его поверхностно, но не допускал при ответе на вопросы грубых ошибок или неточностей |
| Неудовлетворительно, компетенция не освоена | Структура и содержание курсового проекта (работы) не соответствуют предъявляемым требованиям; в расчетах допущены грубые логические или алгоритмические ошибки, повлиявшие на результаты расчетов и достоверность сделанных выводов и предложений; студент не знает основ материала по теме исследования, допускает при ответе на вопросы грубые ошибки и неточности |

Критерии оценки тестов.

| Оценка, уровень достижения компетенций | Описание критериев |
|---|--|
| Отлично, высокий | Содержание правильных ответов в тесте не менее 90% |
| Хорошо, продвинутый | Содержание правильных ответов в тесте не менее 75% |
| Удовлетворительно, пороговый | Содержание правильных ответов в тесте не менее 50% |
| Неудовлетворительно, компетенция не освоена | Содержание правильных ответов в тесте менее 50% |

Критерии оценки устного опроса.

| Оценка, уровень достижения компетенций | Описание критериев |
|--|---|
| Зачтено, высокий | Студент демонстрирует уверенное знание материала, четко выражает свою точку зрения по рассматриваемому вопросу, приводя соответствующие примеры |
| Зачтено, продвинутый | Студент демонстрирует уверенное знание материала, но допускает отдельные погрешности в ответе |
| Зачтено, пороговый | Студент демонстрирует существенные пробелы в знаниях материала, допускает ошибки в ответах |
| Не зачтено, компетенция не освоена | Студент демонстрирует незнание материала, допускает грубые ошибки в ответах |

Критерии оценки решения задач.

| Оценка, уровень достижения компетенций | Описание критериев |
|--|--|
| Зачтено, высокий | Студент уверенно знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает ошибок при ее выполнении. |
| Зачтено, продвинутый | Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает грубых ошибок при ее выполнении. |
| Зачтено, пороговый | Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, допускает ошибок при ее выполнении, но способен исправить их |

| | |
|------------------------------------|--|
| | при помощи преподавателя. |
| Не зачтено, компетенция не освоена | Студент не знает методику и алгоритм решения задачи, допускает грубые ошибки при ее выполнении, не способен исправить их при помощи преподавателя. |

Критерии оценки участия в ролевой игре

| Оценка, уровень достижения компетенций | Описание критериев |
|--|--|
| Зачтено, высокий | Студент в полном объеме выполняет правила игры – демонстрирует основные ролевые характеристики, должностное положение по роли, общепринятую трактовку ролевых прототипов, этические и служебные правила поведения, действуя в рамках определенной профессиональной задачи. Вырабатывает решения и обосновывает их выбор. Демонстрирует понимание общей цели коллектива и взаимодействия ролей. |
| Зачтено, продвинутый | Студент в целом выполняет правила игры – демонстрирует основные ролевые характеристики, должностное положение по роли, общепринятую трактовку ролевых прототипов, этические и служебные правила поведения, действуя в рамках определенной профессиональной задачи. Участвует в выработке решений и их обоснованном выборе. Демонстрирует понимание общей цели коллектива и взаимодействия ролей. |
| Зачтено, пороговый | Студент в целом выполняет правила игры, действуя в рамках определенной профессиональной задачи. Участвует в многоальтернативной выработке решений. В целом понимает наличие общей цели коллектива и необходимость взаимодействия ролей. |
| Не зачтено, компетенция не освоена | Студент не справляется с правилами игры в рамках определенной профессиональной задачи. Не принимает участие в выработке и обосновании решений. Отсутствует понимание общей цели и порядка взаимодействия ролей. |

5.3. Материалы для оценки достижения компетенций

5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации

5.3.1.1. Вопросы к экзамену

| № | Содержание | Компетенция | ИДК |
|----|---|-------------|-----|
| 1. | Понятие биологических активов сельскохозяйственного предприятия. Виды биологических активов, способы классификации. | ПК-4 | 310 |
| 2. | Критерии оценки биологических активов сельскохозяйственного предприятия по хозяйственной полезности. Скоропелые сельскохозяйственные животные и птица как вид биологических активов сельскохозяйственного предприятия | ПК-4 | 310 |
| 3. | Скороспелость сельскохозяйственных животных и птицы как селекционный признак. | ПК-4 | 310 |
| 4. | Показатели скороспелости сельскохозяйственных животных и факторы, ее определяющие | ПК-4 | 310 |
| 5. | Подходы к формированию состава и свойств продукции животноводства от скоропелых сельскохозяйственных животных и птицы. | ПК-4 | 310 |

| | | | |
|-----|--|------|-----|
| 6. | Способы повышения эффективности производства продукции животноводства от скороспелых сельскохозяйственных животных | ПК-4 | 311 |
| 7. | Способы повышения эффективности производства продукции животноводства сельскохозяйственной птицы | ПК-4 | 311 |
| 8. | Способы повышения качества продукции животноводства от скороспелых сельскохозяйственных животных | ПК-4 | 311 |
| 9. | Способы повышения качества продукции животноводства от сельскохозяйственной птицы | ПК-4 | 311 |
| 10. | Методики оценки эффективности технологических решений по производству продукции скороспелых сельскохозяйственных животных | ПК-4 | 312 |
| 11. | Методики оценки эффективности технологических решений по первичной переработке продукции скороспелых сельскохозяйственных животных | ПК-4 | 312 |
| 12. | Методики оценки эффективности технологических решений по хранению продукции скороспелых сельскохозяйственных животных | ПК-4 | 312 |
| 13. | Методики оценки эффективности технологических решений по производству продукции сельскохозяйственной птицы | ПК-4 | 312 |
| 14. | Методики оценки эффективности технологических решений по первичной переработке сельскохозяйственной птицы | ПК-4 | 312 |
| 15. | Методики оценки эффективности технологических решений по хранению продукции, полученной от сельскохозяйственной птицы | ПК-4 | 312 |
| 16. | Характеристика свиней скороспелых пород и особенности их переработки | ПК-7 | 337 |
| 17. | Современные технологии хранения продукции, полученной от свиней скороспелых пород | ПК-7 | 337 |
| 18. | Современные технологии хранения мяса цыплят-бройлеров | ПК-7 | 337 |
| 19. | Современные технологии хранения мяса кроликов | ПК-7 | 337 |
| 20. | Современные технологии хранения мяса индеек | ПК-7 | 337 |
| 21. | Современные технологии хранения мяса водоплавающей птицы | ПК-7 | 337 |
| 22. | Современные технологии переработки продукции, полученной от свиней скороспелых пород | ПК-7 | 337 |
| 23. | Современные технологии первичной переработки цыплят-бройлеров | ПК-7 | 337 |
| 24. | Современные технологии переработки мяса цыплят-бройлеров | ПК-7 | 337 |
| 25. | Современные технологии первичной переработки свиней скороспелых пород | ПК-7 | 337 |
| 26. | Современные технологии первичной переработки кроликов | ПК-7 | 337 |
| 27. | Современные технологии переработки мяса кроликов | ПК-7 | 337 |
| 28. | Современные технологии первичной переработки индейки | ПК-7 | 337 |
| 29. | Современные технологии переработки мяса индейки | ПК-7 | 337 |
| 30. | Современные технологии первичной переработки водопла- | ПК-7 | 337 |

| | | | |
|-----|---|------|----------|
| | вающей птицы | | |
| 31. | Современные технологии переработки мяса водоплавающей птицы | ПК-7 | 337 |
| 32. | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья при переработке скороспелых пород свиней | ПК-7 | 338 |
| 33. | Методы технохимического и лабораторного контроля качества полуфабрикатов при переработке скороспелых пород свиней | ПК-7 | 338 |
| 34. | Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности продуктов питания кулинарной готовности при переработке скороспелых пород свиней | ПК-7 | 338 |
| 35. | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья при переработке цыплят-бройлеров | ПК-7 | 338 |
| 36. | Методы технохимического и лабораторного контроля качества полуфабрикатов при переработке цыплят-бройлеров | ПК-7 | 338 |
| 37. | Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности продуктов питания кулинарной готовности при переработке цыплят-бройлеров | ПК-7 | 338 |
| 38. | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья при переработке кроликов | ПК-7 | 338 |
| 39. | Методы технохимического и лабораторного контроля качества полуфабрикатов при переработке кроликов | ПК-7 | 338 |
| 40. | Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности продуктов питания кулинарной готовности при переработке индеек | ПК-7 | 338 |
| 41. | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья при переработке индеек | ПК-7 | 338 |
| 42. | Методы технохимического и лабораторного контроля качества полуфабрикатов при переработке кроликов | ПК-7 | 338 |
| 43. | Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности продуктов питания кулинарной готовности при переработке индеек | ПК-7 | 338 |
| 44. | Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности продуктов питания кулинарной готовности при переработке индеек | ПК-7 | 338 |
| 45. | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья при переработке водоплавающей птицы | ПК-7 | 338 |
| 46. | Методы технохимического и лабораторного контроля качества полуфабрикатов при переработке водоплавающей птицы | ПК-7 | 338 |
| 47. | Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности продуктов питания кулинарной готовности при переработке водоплавающей птицы | ПК-7 | 338 |
| 48. | Ассортимент, характеристика, особенности технологии производства яйцепродуктов. | ПК-4 | 312 |
| 49. | Технология производства птицепродуктов. Способы повышения эффективности производства птицепродуктов | ПК-4 | 313 |
| 50. | Технология сбора, сортировки, маркировки и упаковки яиц. | ПК-4 | 311, 312 |
| 51. | Мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц | ПК-4 | 313 |

| | | | |
|-----|--|------|-----|
| 52. | Причины ухудшения качества яиц и меры профилактики | ПК-4 | 314 |
|-----|--|------|-----|

5.3.1.2. Задачи к экзамену

| № | Содержание | Компетенция | ИДК |
|----|--|--------------|----------------------------|
| 1. | Задача 1. В цехе промышленных несушек по итогам года сложились следующие показатели: среднее поголовье 320425 голов, посадочный коэффициент 1,25, яйценоскость на среднюю несушку 294 яйца. Определить интенсивность яйценоскости и выход яиц на начальную несушку. | ПК-4 | У7, Н8 |
| 2 | Задача 2. Определить выход мяса бройлеров на 1 голову родительского стада при яйценоскости 168 яиц, если вывод суточных цыплят составил 82,0 %, сохранность молодняка при выращивании 94 %, средняя живая масса 1 головы при сдаче на убой 2050 г, выход мяса 69,6 %. | ПК-4 | У7, Н8 |
| 3 | Задача 3. Составить месячный план откорма, рассчитать кормодни и среднесуточный прирост молодняка. В группе откорма на 01.04 было 300 голов массой 250 ц. В группу было введено 20.04 150 голов массой 45 ц, 26.04 – 100 голов массой 30 ц. Выбыло из группы 18.04 – 200 голов массой 180 ц, 4.04 прирезано 3 головы массой 0,75 ц, 26.04 – 10 голов массой 10,6 ц, 12.04 – 2 головы массой 1,65 ц. Определить количество кормов на группу в месяц, если на 1 ц прироста было затрачено по 6 ц кормовых единиц. Масса свиней на 1.05 – 200 ц. | ПК-4 | У7, Н8 |
| 4 | Задача 4. Определить продолжительность ритма, холостого периода и дней откорма на комплексе, имеющем плановую мощность 15000 поросят, в группе подсосных маток – 33 головы, многоплодие свиноматок – 10,1 головы, подсосный период – 54 дня, число опоросов в год – 1,9. | ПК-4 | У7, Н8 |
| 5 | Задача 5. Вы – мастер цеха по переработке мяса птицы и яиц. На переработку поступила партия яиц, некалиброванных по размеру. Необходимо проверить доброкачественность поступившей партии. Составьте и обоснуйте план мероприятий | ПК-4 ПК-7 | У32, У33, Н9, Н28 |
| 6 | Задача 6. Вы – мастер цеха по переработке мяса птицы и яиц. Из предприятия торговли поступила рекламация о несоответствии качества партии яиц требованиям нормативной документации. Составьте план проверки партии яиц с применением арбитражных методов исследования. | ПК-4 ПК-7 | У9, У32, У33,Н2 8 |
| 7 | Задача 7. Проанализируйте известные способы убоя и обескровливания кроликов. Предложите рациональный вариант убоя кроликов. Разработайте мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе убоя и переработки кроликов | ПК-7 | У32, У33,Н2 8 |
| 8 | Задача 8. Проанализируйте известные способы убоя и обескровливания цыплят-бройлеров. Предложите рациональный вариант убоя цыплят-бройлеров. Разработайте мероприятия по предупреждению и устранению причин брака | ПК-7 | У32, У33,Н2 8 |

| | | | |
|----|--|------|----------------------|
| | продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе уоя и переработки цыплят-бройлеров | | |
| 9 | Задача 9. Составьте схему проведения лабораторных исследований показателей качества и безопасности куриных яиц | ПК-7 | У32, У33,Н2 8 |
| 10 | Задача 10. Составьте схему проведения лабораторных исследований показателей качества и безопасности мяса кроликов | ПК-7 | У32, У33,Н2 8 |
| 11 | Задача 11. Определить индекс желтка и сделать заключение о свежести яиц, если высота желтка равна 16 мм, а продольный и поперечный диаметры желтка равны соответственно 45 и 43 мм. | ПК-7 | У33, Н28 |
| 12 | Задача 12. Определить количество яичного порошка, которое может быть получено при сушке меланжа из 100 000 яиц со средней массой 55 г. Скорлупа составляет 10 %, исходное влагосодержание 84 %. | ПК-7 | У 32, У33, Н28 |

5.3.1.3. Вопросы к зачету с оценкой

«Не предусмотрен».

5.3.1.4. Вопросы к зачету

«Не предусмотрен».

5.3.1.5. Перечень тем курсовых проектов (работ)

Не предусмотрен

5.3.1.6. Вопросы к защите курсового проекта (работы)

Не предусмотрен

5.3.2. Оценочные материалы текущего контроля

5.3.2.1. Вопросы тестов

| № | Содержание | Компетенция | ИДК |
|----|--|-------------|------------------|
| 1. | В нашей климатической зоне применяют следующие системы содержания свиней: | ПК-4 | 310, 311, 312 |
| 2. | Процесс усложнения структуры организма, специализации и дифференциации его органов и тканей называется: | ПК-4 | 312 |
| 3. | Укажите, какие процессы лежат в основе роста животных: | ПК-4 | 310, 311 |
| 4. | Увеличение живой массы, линейных и объемных промеров организма за определенный отрезок времени (декаду, месяц, год), называется: | ПК-4 | 312 |
| 5. | Абсолютный прирост вычисляют по формуле: | ПК-4 | 312 |
| 6. | Относительный прирост по А. Майнотом рассчитывают по формуле: | ПК-4 | 312 |
| 7. | Относительный прирост по С. Броди рассчитывают по формуле: | ПК-4 | 312 |
| 8. | Укажите основные закономерности роста и развития животных: | ПК-4 | 310, 311, 312 |
| 9. | Укажите, какие факторы влияют на рост и развитие животных: | ПК-4 | 310, 311, 312 |

| | | | |
|-----|---|------|------------------|
| 10. | Укажите, какие факторы влияют на мясную продуктивность: | ПК-4 | 310, 311, 312 |
| 11. | Укажите, соответственно яйценоскость птицы: Куры а) 80-100 штук Гуси б) 100-150 штук Утки в) 150-180 штук Индюки г) 220-250 штук | ПК-4 | 312 |
| 12. | Укажите, соответственно, массу яиц птицы: Куры а) 55-65 г Гуси б) 80-90 г Утки в) 100-110 г Индюки г) 110-180 г | ПК-4 | 337 |
| 13. | Используются следующие системы выращивания поросят: | ПК-4 | 310, 311 |
| 14. | Живая масса поросенка при рождении составляет в среднем | ПК-4 | 310, 311 |
| 15. | Каких параметров микроклимата необходимо придерживаться в свиарнике для опороса свиноматок по физическим факторам воздушной среды: | ПК-4 | 310, 311 |
| 16. | Каких параметров микроклимата по химическим факторам воздушной среды необходимо придерживаться в свиарнике для подсосных свиноматок: | ПК-4 | 310, 311 |
| 17. | Каких параметров микроклимата по биологическим факторам воздушной среды необходимо придерживаться в свиарнике для подсосных свиноматок и поросят отъемышей: | ПК-4 | 310, 311 |
| 18. | Назовите нормативные параметры естественной освещенности свиарников-маточников: | ПК-4 | 310, 311 |
| 19. | Назовите нормативные параметры естественной освещенности помещения для откорма молодняка свиней: | ПК-4 | 310, 311 |
| 20. | Назовите нормативные параметры искусственной освещенности свиарников для содержания репродуктивных групп свиней (Е) при использовании ламп накаливания и люминесцентных ламп: | ПК-4 | 310, 311 |
| 21. | Назовите нормативные параметры искусственной освещенности (Еуд.) свиарника для содержания репродуктивных групп свиней: | ПК-4 | 310, 311 |
| 22. | Назовите нормативные параметры искусственной освещенности (Еуд.) свиарника-откормочника: | ПК-4 | 310, 311 |
| 23. | При двухфазной системе выращивания объединяют фазы: | ПК-4 | 310, 311 |
| 24. | В овцеводстве в зависимости от климатических, хозяйственных особенностей применяются следующие системы содержания овец: | ПК-4 | 310, 311 |
| 25. | Гиссарская и эдильбаевская порода овец согласно производственной классификации относится к породе ____ типа продуктивности | ПК-4 | 310, 311 |
| 26. | Романовская порода овец согласно производственной классификации относится к породе ____ типа продуктивности. | ПК-4 | 310, 311 |
| 27. | В овчарнях для содержания взрослых овец необходимо в холодный период года поддерживать следующие параметры воздушной среды: | ПК-4 | 310, 311 |
| 28. | На 1 кг прироста ягненка расходуется в среднем ____ кг молока. | ПК-4 | 310, 311 |

| | | | |
|-----|--|------|----------|
| 29. | Способы содержания сельскохозяйственной птицы ... | ПК-4 | 310, 311 |
| 30. | Основой промышленной технологии содержания яйценоской птицы является: | ПК-4 | 310, 311 |
| 31. | Особенностью промышленной технологии содержания птицы является: | ПК-4 | 310, 311 |
| 32. | Содержание кур на глубокой несменяемой подстилке, сетчатых и планчатых полах является разновидностью _____ | ПК-4 | 310, 311 |
| 33. | Плотность посадки взрослых кур при напольном содержании: | ПК-4 | 310, 311 |
| 34. | Плотность посадки ремонтного молодняка кур при напольном содержании: | ПК-4 | 310, 311 |
| 35. | Плотность посадки цыплят-бройлеров при напольном содержании: | ПК-4 | 310, 311 |
| 36. | Физические факторы микроклимата птичника при напольном содержании в холодный период года: | ПК-4 | 310, 311 |
| 37. | Физические факторы микроклимата птичника при напольном содержании взрослых кур в теплый период года: | ПК-4 | 310, 311 |
| 38. | Физические факторы микроклимата птичника при клеточном содержании взрослых кур в теплый период года: | ПК-4 | 310, 311 |
| 39. | Физические факторы микроклимата птичника при клеточном содержании взрослых кур в холодный период года: | ПК-4 | 310, 311 |
| 40. | Предельно-допустимые концентрации вредных газов в птичниках: | ПК-4 | 310, 311 |
| 41. | Предельно-допустимые концентрации микроорганизмов в птичниках для взрослых кур: | ПК-4 | 310, 311 |
| 42. | Предельно-допустимые концентрации микроорганизмов в птичниках для цыплят в возрасте 1-30 дней: | ПК-4 | 310, 311 |
| 43. | Предельно-допустимые концентрации микроорганизмов в птичниках для цыплят в возрасте 31-60 дней: | ПК-4 | 310, 311 |
| 44. | Предельно-допустимые концентрации микроорганизмов в птичниках для цыплят в возрасте 61-150 дней: | ПК-4 | 310, 311 |
| 45. | При напольном содержании цыплят температура под брудерами в первые 3 недели выращивания должна быть: | ПК-4 | 310, 311 |
| 46. | Световой режим в птичниках при выращивании ремонтного молодняка в первые 30 дней: | ПК-4 | 310, 311 |
| 47. | Световой режим в птичниках при выращивании ремонтного молодняка в первые 50 - 140 дней: | ПК-4 | 310, 311 |
| 48. | Монохроматические оранжевый и красный цвета: | ПК-4 | 310, 311 |
| 49. | Монохроматические синий и зеленые цвета: | ПК-4 | 310, 311 |
| 50. | Наиболее распространенный способ содержания взрослой птицы - индеек, гусей и уток: | ПК-4 | 310, 311 |
| 51. | Содержание кур в безоконных птичниках применяется при: | ПК-4 | 310, 311 |
| 52. | Наиболее применяемая система вентиляции в птичниках: | ПК-4 | 310, 311 |
| 53. | Системы содержания кроликов: | ПК-4 | 310, 311 |
| 54. | Способы содержания молодняка кроликов до 5 месячного возраста: | ПК-4 | 310, 311 |
| 55. | Способы содержания основного стада (самок и самцов) кроликов: | ПК-4 | 310, 311 |
| 56. | Типы кормления кроликов: | ПК-4 | 310, 311 |
| 57. | Кратность кормления взрослых кроликов: | ПК-4 | 310, 311 |

| | | | |
|-----|---|------|----------|
| 58. | Кратность кормления отсаженного молодняка кроликов: | ПК-4 | 310, 311 |
| 59. | При промышленной технологии содержания кроликов основной тип кормления: | ПК-4 | 310, 311 |
| 60. | Регулируемый микроклимат в крольчатниках используется при: | ПК-4 | 310, 311 |
| 61. | Оптимальные параметры микроклимата закрытых крольчатников на холодный период года по физическим параметрам воздуха: | ПК-4 | 310, 311 |
| 62. | ПДК вредных газов в воздухе закрытых крольчатников: | ПК-4 | 310, 311 |
| 63. | При обработке водоплавающей птицы используемая водкомасса должна иметь следующие свойства: | ПК-7 | 337 |
| 64. | Убой и обескровливание кроликов осуществляют способами: | ПК-7 | 337 |
| 65. | Убой и обескровливание птицы вручную осуществляют: | ПК-7 | 337 |
| 66. | Мясо птицы по термическому состоянию в зависимости от температуры в толще грудных мышц классифицируется: | ПК-7 | 337 |
| 67. | Маркировка ящиков с тушками цыплят: <ul style="list-style-type: none"> • Цыплята • Цыплята-бройлеры • Куры • Утки • Утята • Цесарки • Потрошенные тушки • Полупотрошенные | ПК-7 | 337 |
| 68. | Маркировка ящиков с тушками цыплят-бройлеров: | ПК-7 | 337 |
| 69. | Маркировка ящиков с тушками кур: | ПК-7 | 337 |
| 70. | Маркировка ящиков с тушками уток: | ПК-7 | 337 |
| 71. | Маркировка ящиков с тушками утят | ПК-7 | 337 |
| 72. | Маркировка ящиков с тушками цесарок: | ПК-7 | 337 |
| 73. | Технологическая последовательность убоя и первичной обработки кроликов: | ПК-7 | 337 |
| 74. | Оглушение сельскохозяйственных животных и птицы производят при следующем напряжении (кролики): | ПК-7 | 337 |
| 75. | Режимы предубойной анестезии цыплят-бройлеров газовой смесью: | ПК-7 | 337 |
| 76. | Оглушение сельскохозяйственных животных и птицы производят при следующем напряжении (цыплята-бройлеры): | ПК-7 | 337 |
| 77. | Правильная последовательность операций убоя и первичной обработки сухопутной птицы следующая: | ПК-7 | 337 |
| 78. | Правильная последовательность операций убоя и первичной обработки водоплавающей птицы следующая: | ПК-7 | 337 |
| 79. | Яичный порошок не отвечает требованиям к качеству, если его растворимость, % (в пересчете на сухое вещество): | ПК-7 | 338 |
| 80. | Эффективность пастеризации и качество меланжа определяют по остаточной активности: | ПК-7 | 338 |
| 81. | Смесь белка и желтка яйца в естественном соотношении - | ПК-7 | 338 |
| 82. | В соответствии с пищевой ценностью и сроком хранения с момента снесения яйца различают: Диетические | ПК-7 | 338 |

| | | | |
|------|--|--------------|------------|
| | Столовые свежие Столовые холодильниковые | | |
| 83. | Яйца с дефектами неправильного хранения классифицируют (выливка): | ПК-7 | 338 |
| 84. | Яйца с дефектами неправильного хранения классифицируют (присушка): | ПК-7 | 338 |
| 85. | Яйца с дефектами неправильного хранения классифицируют (красюк): | ПК-7 | 338 |
| 86. | Яйца с дефектами неправильного хранения классифицируют (тумак): | ПК-7 | 338 |
| 87. | Яйца с дефектами неправильного хранения классифицируют (откачка): | ПК-7 | 338 |
| 88. | Яйца с дефектами неправильного хранения классифицируют (большое пятно): | ПК-7 | 338 |
| 89. | Режимы сушки яйцепродуктов в распылительных установках дискового типа: | ПК-7 | 338 |
| 90. | Сухой яичный порошок имеет показатели качества (массовая доля влаги, %, не более): | ПК-7 | 338 |
| 91. | Сухой яичный порошок имеет показатели качества (массовая доля белка, %, не менее): | ПК-7 | 338 |
| 92. | Сухой яичный порошок имеет показатели качества (массовая доля жира, %, не менее): | ПК-7 | 338 |
| 93. | Сухой яичный порошок имеет показатели качества (растворимость, %, не менее): | ПК-7 | 338 |
| 94. | Сухой яичный порошок имеет показатели качества (кислотность, %, не более): | ПК-7 | 338 |
| 95. | Качественный белковый состав желтка яйца: | ПК-7 | 338 |
| 96. | Качественный белковый состав белка яйца: | ПК-7 | 338 |
| 97. | Качественный белковый состав скорлупы яйца: | ПК-7 | 338 |
| 98. | Технологическая последовательность первичной обработки яиц: | ПК-4 ПК-7 | 314 337 |
| 99. | Технологическая последовательность производства замороженных яйцепродуктов: | ПК-7 | 337 |
| 100. | Технологическая последовательность производства обезвоженных яйцепродуктов: | ПК-7 | 337 |

5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

| № | Содержание | Компетенция | ИДК |
|---|---|-------------|----------|
| 1 | Понятие скороспелости сельскохозяйственных животных и птицы | ПК-4 | 310, 311 |
| 2 | Критерии скороспелости | ПК-4 | 310, 311 |
| 3 | Направления продуктивности скороспелых животных | ПК-4 | 310, 311 |
| 4 | Направления продуктивности сельскохозяйственной птицы | ПК-4 | 310, 311 |
| 5 | Требования, предъявляемые к птице, предназначенной для переработки | ПК-4 | 312 |
| 6 | Характеристика конвейерных линий для убоя и переработки птицы | ПК-7 | 337 |
| 7 | Перечислите основные операции в технологии убоя и переработки птицы | ПК-7 | 337 |
| 8 | Режимы шпарки различных видов птицы. Обоснование ре- | ПК-7 | 337 |

| | | | |
|----|--|------|-----|
| | жимов. | | |
| 9 | Модульные линии для убоя и переработки мяса птицы | ПК-7 | 337 |
| 10 | Подготовка скороспелых сельскохозяйственных животных к убою | ПК-7 | 337 |
| 11 | Подготовка сельскохозяйственной птицы к убою | ПК-7 | 337 |
| 12 | Основные технологические процессы переработки свиней | ПК-7 | 337 |
| 13 | Основные технологические процессы переработки мелкого рогатого скота | ПК-7 | 337 |
| 14 | Основные технологические процессы переработки цыплят-бройлеров | ПК-7 | 337 |
| 15 | Основные технологические процессы переработки индеек | ПК-7 | 337 |
| 16 | Основные технологические процессы переработки водоплавающей птицы | ПК-7 | 337 |
| 17 | Основные технологические процессы переработки кроликов | ПК-7 | 337 |
| 18 | Холодильная технология свинины от скороспелых пород животных | ПК-7 | 337 |
| 19 | Холодильная технология баранины | ПК-7 | 337 |
| 20 | Холодильная технология мяса цыплят-бройлеров | ПК-7 | 337 |
| 21 | Холодильная технология мяса кроликов | ПК-7 | 337 |
| 22 | Биохимические изменения свинины при холодильной обработке | ПК-7 | 337 |
| 23 | Биохимические изменения мяса птицы при холодильной обработке | ПК-7 | 337 |
| 24 | Биохимические изменения мяса кролика при холодильной обработке | ПК-7 | 337 |
| 25 | Контроль физико-химических показателей мяса скороспелых сельскохозяйственных животных | ПК-7 | 338 |
| 26 | Контроль физико-химических показателей мяса птицы | ПК-7 | 338 |
| 27 | Контроль физико-химических показателей мяса кроликов | ПК-7 | 338 |
| 28 | Контроль микробиологических показателей мяса скороспелых сельскохозяйственных животных | ПК-7 | 338 |
| 29 | Контроль микробиологических показателей мяса птицы | ПК-7 | 338 |
| 30 | Контроль микробиологических показателей мяса кроликов | ПК-7 | 338 |
| 31 | Перечислите и обоснуйте мероприятия, которые позволяют повысить пищевую ценность яиц | ПК-4 | 313 |
| 32 | Перечислите и обоснуйте мероприятия, которые позволяют улучшить товарные качества яиц | ПК-4 | 313 |
| 33 | Какие причины могут вызвать ухудшение качества яиц? | ПК-4 | 314 |
| 34 | Обоснуйте, какие мероприятия можно предложить для профилактики ухудшения качества яиц? | ПК-4 | 314 |

5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

| <i>№</i> | <i>Содержание</i> | <i>Компетенция</i> | <i>ИДК</i> |
|----------|--|--------------------|------------|
| 1 | Рассчитать потребность корма на 1 голову уток при выращивании до 3,5 кг, если на 1 кг прироста расход его составляет 2,8 кг. | ПК-4 | У7 |
| 2 | Сроки выращивания индюшат средних кроссов на мясо 17 недель. Определить среднесуточный прирост и затраты корма на 1 кг живой массы, если в конце выращивания живая масса со- | ПК-4 | У7 |

| | | | |
|----|--|--------------|----------------------|
| | ставляет 4,4 кг при расходе корма 15,8 кг. | | |
| 3 | Составить месячный план откорма, рассчитать кормодни и среднесуточный прирост молодняка свиней. В группе откорма на 1.04 было 300 голов массой 250 ц. В группу было введено 20.04 150 голов массой 45 ц, 26.04 - 100 голов массой 30 ц. Выбыло из группы 18.04 - 200 голов массой 180 ц, 4.04 прирезано 3 головы массой 0,75 ц, 26.04 - 10 голов массой 10,6 ц, 12.04 - 2 головы массой 1,65 ц. Определить количество кормов на группу в месяц, если на 1 ц прироста было затрачено по 6 ц кормовых единиц. Масса свиней на 1.05 - 200ц. | ПК-4 | У7 |
| 4 | Определить продолжительность ритма, холостого периода и дней откорма на комплексе, имеющем плановую мощность 15000 поросят, в группе подсосных маток - 33 головы, многоплодие свиноматок - 10,1 головы, подсосный период - 54 дня, число опоросов в год - 1,9. | ПК-4 | У7 |
| 5 | Определить индекс белка и сделать заключение о свежести яиц, если высота желтка равна 15 мм, а продольный и поперечный диаметры желтка равны соответственно 32 и 27 мм. | ПК-7 | У8, У9, Н9, У33, Н28 |
| 6 | Определить количество сухого белка, которое может быть получено при сушке сырого белка, извлеченного из 20 000 яиц со средней массой 60 г. Скорлупа составляет 10 %, исходное содержание влаги в белке 83 %. | ПК-7 | У8, У9, Н9 |
| 7 | Определить количество сухого желтка, которое может быть получено при сушке влажного желтка из 15 000 яиц со средней массой 58 г. Скорлупа составляет 9 %, исходное содержание влаги в желтке 82 %. | ПК-7 | У8, У9, Н9 |
| 8 | Разработать технологию сбора, сортировки, маркировки и упаковки яиц для птицефабрики мощностью 15 000 яиц в сутки. | ПК-4 | У8, Н9 |
| 9 | Составьте технологическую схему переработки сухопутной птицы | ПК-4 ПК-7 | Н8, У32 |
| 10 | Составьте технологическую схему переработки водоплавающей птицы | ПК-4 ПК-7 | Н8 У32 |

5.3.2.4. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ «Не предусмотрен».

5.3.2.5. Вопросы для контрольной (расчетно-графической) работы «Не предусмотрен».

5.4. Система оценивания достижения компетенций

5.4.1. Оценка достижения компетенций в ходе промежуточной аттестации

| | | | | | |
|--|------------|-------------------------|-------------------|------------------|---------------------------------------|
| ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства | | | | | |
| Индикаторы достижения компетенции ПК-4 | | Номера вопросов и задач | | | |
| Код | Содержание | вопросы к экзамену | задачи к экзамену | вопросы к зачету | вопросы по курсовому проекту (работе) |

| | | | | | |
|-----|--|--------|-----|--|--|
| 310 | Подходы к формированию состава и свойств продукции животноводства от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы | 1-5 | | | |
| 311 | Способы повышения эффективности производства и качества продукции животноводства от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы | 6-9 | | | |
| 312 | Методики оценки эффективности технологических решений по производству, первичной переработке, хранению продукции скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы | 10-15 | | | |
| 313 | Мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц | 49, 51 | | | |
| 314 | Причины ухудшения качества яиц и меры профилактики | 52 | | | |
| У7 | Оценивать эффективность технологических решений по получению, первичной обработке, хранению продукции животноводства от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы | | 1-4 | | |
| У8 | Определять набор, последовательность и параметры технологических операций по сбору, сортировке, маркировке и упаковке яиц | | 1-4 | | |
| У9 | Разрабатывать мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц | | 6 | | |
| Н8 | Разрабатывать технологические мероприятия по подготовке скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы к убою, первичной переработке скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы, обеспечивающие повышение эффективности производства | | 1-4 | | |
| Н9 | Разработка технологии сбора, сортировки, маркировки и упаковки яиц | | 5 | | |

ПК -7 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства

| | |
|--|-------------------------|
| Индикаторы достижения компетенции ПК-7 | Номера вопросов и задач |
|--|-------------------------|

| Код | Содержание | вопросы к экзамену | задачи к экзамену | вопросы к зачету | вопросы по курсовому проекту (работе) |
|-----|--|--------------------|-------------------|------------------|---------------------------------------|
| 337 | Технологии хранения и переработки продукции от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы | 16-31 | | | |
| 338 | Методы технокимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания при хранении и переработке скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы | 32-47 | | | |
| У32 | Вести основные технологические процессы при хранении и переработке продукции от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы | | 5-8 | | |
| У33 | Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы | | 5-8 | | |
| Н28 | Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы | | 5-8 | | |

5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

| ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства | | | | | |
|--|---|-----------------------|-------------------------|--------------------------------------|--|
| Индикаторы достижения компетенции ПК-4 | | | Номера вопросов и задач | | |
| Код | Содержание | вопросы тестов | вопросы устного опроса | задачи для проверки умений и навыков | |
| 310 | подходы к формированию состава и свойств продукции животноводства от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы | 1, 3, 8, 9, 10, 13-62 | 1-4 | | |
| 311 | Способы повышения эффективности производства и качества продукции животноводства от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы | 1, 3, 8, 9, 10, 13-62 | 1-4 | | |

| | | | | |
|-----|--|-------------|--------|------|
| | зайственных животных и птицы | | | |
| 312 | Методики оценки эффективности технологических решений по производству, первичной переработке, хранению продукции скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы | 1, 2, 4, 11 | 5 | |
| 313 | Мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц | 95-97 | 31, 32 | |
| 314 | Причины ухудшения качества яиц и меры профилактики | 98 | 31, 32 | |
| У7 | Оценивать эффективность технологических решений по получению, первичной обработке, хранению продукции животноводства от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы | | | 1-4 |
| У8 | Определять набор, последовательность и параметры технологических операций по сбору, сортировке, маркировке и упаковке яиц | | | 5-8 |
| У9 | Разрабатывать мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц | | | 5-8 |
| Н8 | Разрабатывать технологические мероприятия по подготовке скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы к убою, первичной переработке скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы, обеспечивающие повышение эффективности производства | | | 9-10 |
| Н9 | Разработка технологии сбора, сортировки, маркировки и упаковки яиц | | | 5-8 |

| ПК -7 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства | | | | |
|---|---|-------------------------|------------------------|--------------------------------------|
| Индикаторы достижения компетенции ПК-7 | | Номера вопросов и задач | | |
| Код | Содержание | вопросы тестов | вопросы устного опроса | задачи для проверки умений и навыков |
| 337 | Технологии хранения и переработки продукции от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы | 12, 63-78, 99, 100 | 6-24 | |
| 338 | Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания при хранении и переработке скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы | 79-98 | 25-30 | |
| У32 | Вести основные технологические процес- | | | 9, 10 |

| | | | | |
|-----|--|--|--|---|
| | сы при хранении и переработке продукции от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы | | | |
| У33 | Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы | | | 5 |
| Н28 | Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы | | | 5 |

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

| № | Библиографическое описание | Тип издания |
|---|---|-------------|
| 1 | Киселев, Л. Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] / Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А. ; Селифанов И. С., Новикова Н. Н., Мышкина М. С. — Санкт-Петербург : Лань, 2012 .[ЭИ] [ЭБС Лань] | Учебное |
| 2 | Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник для бакалавров / [В.И. Манжесов [и др.] ; Воронеж. гос. аграр. ун-т ; под общ. ред. В.И. Манжесова .— Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012 .— 533 с. | Учебное |
| 3 | Научно-практические подходы к повышению продуктивности кроликов и созданию мясных продуктов на их основе / А. В. Востроилов, Е. Е. Курчаева, Е. С. Артемов ; Воронежский государственный аграрный университет .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— 308 с. http://catalog.vsau.ru/elib/books/b154294.pdf | Учебное |
| 4 | Курчаева Е.Е. Технология переработки мяса и мясопродуктов : учебное пособие / [Е. Е. Курчаева [и др.] ; Воронежский государственный аграрный университет .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2015 .— 368 с. [ЦИТ 13353] [ПТ]. | Учебное |
| 5 | Производство продукции животноводства : учебное пособие / Г. В. Овсянникова, Е. И. Рыжков ; Воронежский государственный аграрный университет .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2017 .— 291 с.: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b143888.pdf | Учебное |
| 6 | Антипова, Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.В. Антипова, И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 600 с. - [ЭИ] [ЭБС Лань]. | Учебное |
| 7 | В.С. Шарафутдинов Стандартизация, технология переработки и хране- | Учебное |

| | | |
|----|--|---------------|
| | ния продукции животноводства : / [Г.С. Шарафутдинов [и др.] .— Москва : Лань", 2016 .— 621 с. : табл., ил .— [ЭИ] [ЭБС Лань]. | |
| 8 | Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов : учебник для студентов вузов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин .— М. : КолосС, 2009 – Кн. 1: Общая технология мяса .— 2009 .— 566 с. | Учебное |
| 9 | Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов : учебник для студентов вузов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин .— М. : КолосС, 2009. Кн. 2: Технология мясных продуктов .— 2009 .— 712 с. | Учебное |
| 10 | Серегин, С.А. Физико-химические и биохимические основы технологии мяса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.А. Серегин. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 88 с. - [ЭИ] [ЭБС Лань]. | Учебное |
| 11 | Технология переработки скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы [Электронный ресурс]: методические указания по изучению дисциплины и выполнению самостоятельной работы для обучающихся факультета технологии товароведения направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: И.А. Глотова, Е. Е. Курчаева]. - Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2019 | Методическое |
| 12 | Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ- | Периодическое |
| 13 | Вестник российской сельскохозяйственной науки, - | Периодическое |
| 14 | Пищевая промышленность,- | Периодическое |
| 15 | Хранение и переработка сельхозсырья- Москва: Издательство Пищевая промышленность, | Периодическое |
| 16 | Известия высших учебных заведений. Пищевая технология, - | Периодическое |
| 17 | Всё о мясе : научно-технический и производственный журнал, -. | Периодическое |
| 18 | Мясная индустрия : Двухмесяч. произв. науч.-техн. журн. — М.-. | Периодическое |

6.2. Ресурсы сети Интернет

6.2.1. Электронные библиотечные системы

| № | Название | Размещение |
|---|-----------------------------|---|
| 1 | ЭБС «ZNANIUM.COM» | http://znanium.com |
| 2 | ЭБС «ЛАНЬ» | http://e.lanbook.com |
| 3 | ЭБС E-library | http://elibrary.ru |
| 4 | Электронная библиотека ВГАУ | http://library.vsau.ru/ |
| 5 | ЭБС ЮРАЙТ | http://urait.ru |
| 6 | ЭБС IPRbooks | http://iprbookshop.ru |

6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

| № | Название | Адрес доступа |
|---|---|---|
| 1 | Профессиональные справочные системы «Кодекс» | https://техэксперт.сайт/systema-kodeks |
| 2 | Справочная правовая система Консультант Плюс | http://www.consultant.ru/ |
| 3 | Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям | http://agris.fao.org/ |

| | | |
|---|---|---|
| 4 | Аграрная российская информационная система. | http://www.aris.ru/ |
|---|---|---|

6.2.3. Сайты и информационные порталы

| № | Название | Размещение |
|---|--|--|
| 1 | Все ГОСТы | http://vsegest.com/ |
| 2 | Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции | https://fabricators.ru/ |
| 3 | Технология хранения и переработки продукции растениеводства | https://сельхозпортал.рф/ |
| 4 | Основные технологии, применяемые в животноводстве | https://goferma.ru/zhivotnovodstvo/ |
| 5 | Информационная база данных продуктов | http://www.intelmeal.ru/ http://health-diet.ru/base_of_food |
| 6 | Справочник продуктов питания | http://pbprog.ru/databases/foodstuffs |
| | Информационно-поисковая система ФИПС | http://www1.fips.ru |
| | Европейская патентная поисковая система ЕРО . –EuropeanPatentOffice. | http://ep.espacenet.com |
| | Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Воронежской области | http://36.rospotrebnadzor.ru |

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

| Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения | Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор) |
|---|--|
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный; куттер; весы; аквадистиллятор; фаршемешалка; волчок; холодильник; СВЧ-печь; мясорубка; микроскоп; баня водяная; шкаф сушильный; термодымовая камера; накопительный водонагреватель; электроплита; стол производственный; штатив лабораторный; комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 44 |
| Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, ком- | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171 |

| | |
|--|---|
| <p>плекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга; облучатель; баня водяная; анализатор качества молока; люминоскоп; фотоколориметр; микроскоп; электроплита; водонагреватель накопительный</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> | <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p> |
|--|---|

7.2. Программное обеспечение

7.2.1. Программное обеспечение общего назначения

| № | Название | Размещение |
|---|---|--------------------------|
| 1 | Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 2 | Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 3 | Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 4 | Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 5 | Антивирусная программа DrWeb ES | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 6 | Программа-архиватор 7-Zip | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 7 | Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 8 | Платформа онлайн-обучения eLearning server | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 9 | Система компьютерного тестирования AST Test | ПК в локальной сети ВГАУ |

7.2.2. Специализированное программное обеспечение

| № п/п | Название | Размещение |
|-------|---|--------------------------|
| 1 | Система трехмерного моделирования Kompas 3D | ПК в локальной сети ВГАУ |

| № п/п | Название | Размещение |
|-------|---|--------------------------------------|
| 2 | Система автоматизированного проектирования и черчения Autocad | ПК ауд. 122, 219, 224, 321, 370 (К1) |

8. Междисциплинарные связи

| Дисциплина, с которой необходимо согласование | Кафедра, на которой преподается дисциплина | ФИО заведующего кафедрой |
|--|---|--------------------------|
| Производство продукции животноводства | Товароведения и экспертизы товаров | Дерканосова Н.М. |
| Биохимия сельскохозяйственной продукции | Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции | Манжесов В.И. |
| Процессы и аппараты перерабатывающих производств | Технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации с.-х. и безопасности жизнедеятельности | Высоцкая Е.А. |
| Оборудование перерабатывающих производств | Технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации с.-х. и безопасности жизнедеятельности | Высоцкая Е.А. |
| Технология переработки и хранения продукции животноводства | Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции | Манжесов В.И. |

Приложение 1
Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях

| Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность | Дата | Потребность в корректировке указани-ем соответствующих раз-делов рабочей програм-мы | Информация о вне-сенных изменениях |
|---|-------------------------------|---|--|
| Манжесов В.И., зав. кафедрой ТХПСХП | 15.06.2020 | Нет Рабочая программа ак-туализирована для 2020-2021 учебного года | нет |
| Манжесов В.И., зав. кафедрой ТХПСХП | 08.06.2021 | Нет Рабочая программа ак-туализирована для 2021-2022 учебного года | нет |
| Манжесов В.И., зав. кафедрой ТХПСХП | Протокол №13 от 07.06.2022 г. | Есть 3. Объём дисциплины и виды работ, 3.1 Очная форма обучения, 3.2. Очно-заочная форма обуче-ния | В связи с изменением учебного плана на 2022-2023 г. скоррек-тированы объем ча-сов и виды работ |
| Манжесов В.И., зав. кафедрой ТХПСХП | Протокол №13 от 07.06.2022 г. | Есть 4.2. Распределение кон-тактной и самостоятель-ной работы при подго-товке к занятиям по под-разделам 4.2.1. Очная форма обу-чения, 4.2.2. Очно-заочная форма обучения | В связи с изменением учебного плана на 2022-2023 г. скоррек-тированы объем ча-сов контактной рабо-ты (лекции и практи-ческие занятия) и са-мостоятельной рабо-ты |
| Манжесов В.И., зав. кафедрой ТХПСХП | Протокол №13 от 07.06.2022 г. | Есть 4.3. Перечень тем и учеб-но-методического обес-печения для самостоя-тельной работы обучаю-щихся | В связи с изменением учебного плана на 2022-2023 г. скоррек-тирован объем часов самостоятельной ра-боты |
| Манжесов В.И., зав. кафедрой ТХПСХП | Протокол №13 от 07.06.2022 г. | Есть 7. Материально-техническое и программ-ное обеспечение дисцип-лины, п. 7.1. Помещения для ведения образова-тельного процесса и обо-рудование, 7.1.1. Для контактной работы, 7.1.2. Для самостоятельной ра-боты | Заменено «Google Chrome» на «Яндекс Браузер» |
| Манжесов В.И., зав. кафедрой ТХПСХП | Протокол №13 от 07.06.2022 | Есть 7.2.1 Программное обес- | Внесены уточнения по программному |

